CHAMPAGNE
PATRICK BOIVIN
À EPERNAY

Jancis Robinson 15/20

2020 Decanter WORLD WINE AWARDS SILVER

Cuvée Tradition Millésime 2002

SELECTION ANDREAS LARSSON 93/100

Composition :

100 % de Chardonnay

Dosage :

Liqueur d'expédition Brut 2,5 g/L

Conditionnement :

Bouteille (75 cl)

Visuel : Robe jaune or. Cordon de bulle fin et délicat avec des bulles fines, régulières et discrètes.

Olfactif : Nez riche et gourmand avec des arômes de cire, accompagnés de note de fleurs blanches (tilleul, tabac blond). Quelque note d'évolution avec des arômes grillés (brioche, pain)

Gustatif : Bouche équilibré avec des notes d'agrumes, de fruits blancs, de miel, de tilleul. Finale citronnée. Bouche aussi riche et gourmande que le nez.

Vin riche et gourmand.

Association «Mets et Vins» :

Cette cuvée au fort charisme pourra être dégusté sûre une viande de gibier teinté d'épices et d'une sauce aux fois gras.

Conseil de dégustation :

À consommer à température de 10 degrés.

Un verre de dégustation se rapprochant d'un verre à vin, il offre une paroi refermée permettant de concentrer les sels aromatiques. Élégance et raffinement pour une dégustation entre amis ou en famille.

667 Chemin des champs de Linette - 119 Avenue Jean-Jaurès - 51200 Epernay
Tél : 03 26 54 50 02 - 06 84 07 51 12 - E-mail: info@champagne-patrickboivin.com - www.champagne-patrickboivin.com
champagne patrick boivin @champagnepatrickboivin

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.